

有限会社弥生商店

新潟県西蒲原郡弥彦村

<http://www.yayoi.sake-ten.jp/>



経営方針

専門店としてただ売るだけでなく、造り手と、お客様の橋渡し役となり本物をお勧めし続ける商いをする。

その先に、お客様、造り手の喜びを感じ、自分達も喜べる経営を目指す。

店舗概要

創業年 1962年(昭和37年)

売場面積 54㎡(16.4坪)

従業員 7人

営業時間 8:30~19:00

定休日 本店火曜日

神社前店 不定休

売上高 144,773(千円)

商品構成

日本酒(地酒) 50.0%

ビール・焼酎・ワイン 37.0%

食品 7.0%

雑貨 3.3%

その他(空きビン) 2.7%

地元新潟の銘酒を全国に発信し、蔵元と消費者の橋渡し役を目指す酒店

〔地元蔵元の宣伝マンを目指す〕

当店は、地元新潟の銘酒を全国に発信し、蔵元と消費者とともに喜び合うことが、当店にとって最も望ましいことと考えている。消費者、蔵元の橋渡し役となり、消費者の生の声を聴き、次の品揃え、サービス、蔵元の商品に反映させる作業を循環的に継続して行うよう努めている。商品については、地元新潟の地酒を中心に品ぞろえするとともに、ビール、焼酎、ワインも取り揃えている。

特に日本酒については、地元の蔵元である弥彦酒造、JA、農家、書家、地元福祉施設、後継者である専務の母校である東京農業大学と協力して、全量弥彦産である酒造りの企画「彌彦愛国プロジェクト」を立ち上げ酒造りを行い、新しい酒を創り上げた。このオール弥彦産の酒は、地元旅館、料理飲食店で利用され、また客にも大変喜ばれており、村内外からも多くの引き合いがある。

〔地酒専門店として万全の店舗構造〕

弥彦神社前店については、歴史ある越後一の宮「弥彦神社」の門前に風情ある地酒屋を建てたいとの思いから、平成14年にドイツ人建築デザイナーに依頼して古民家を移築した地酒専門店を建設。

外観は、町屋で日光の入りにくい構造となっており、店内も蛍光灯を使用せず、日本酒にやさしい光を灯した。元々の古民家の構造をできる限り利用し、また顧客が不要になった和ダンスを陳列に利

用して和の雰囲気の中で商品を選んでいただく楽しみを演出するようにしている。地下にはマイナスで保存できるプレハブ倉庫を設置、バックヤードでも徹底した品質管理を行っている。

このほか、カウンターや商品陳列台、店舗玄関の門にも酒樽のふたなどを使用して雰囲気を演出している。

店舗2階のスペースは、イベント、ギャラリースペースとして利用している。消費者に足を運んでもらう工夫として、年数回蔵元やワインの作り手も参加したセミナーや、試飲のほか酒に関する幅広いテーマを取り上げたセミナーを10年間で30回以上実施。これ以外にも、長岡造形大学の卒業作品展、スキー講習会、陶芸展、生ライブなど様々なイベントを開催している。



〔従業員全員に自主性をもたせる〕

来店客に顧客カードを作成してもらい、DM 発送とリピーター化に活用している。

鮮度・味の低下を防ぐため、日本酒の生酒にはペットボトルを活用した保冷用の氷を付けている。

従業員の接客向上のため外部研修に派遣し、社内に還元するようにしている。電話マニュアルや整理整頓のためのチェックシートも整備している。接客担当者全員が仕入れ担当者と同レベルの商品説明ができるように、社内教育、情報共有を行っており、社内意思疎通の向上のためフェイスブック、連絡ノート、掲示用ボードも活用している。

更に、従業員のモチベーション向上と儲け感覚を養うため、部分的に仕入れを従業員にも担当させ、店内の陳列、POP 等の表示も従業員のアイデアを活用している。

【店舗立地】

店舗は、弥彦神社の門前の弥彦通りに立地している。

近傍に越後一の宮「弥彦神社」、弥彦温泉、弥彦競輪場などが所在する観光地であることから周辺にはホテル・旅館が多い。

弥彦村の人口は、8,400 人程度であるが、商圈は広範囲に及ぶ。

【店舗実績】

社長は、昭和 18 年生まれの 69 歳、昭和 39 年から 42 年まで酒類卸売業に勤務、退社して昭和 42 年に有限会社弥生商店に入社、昭和 55 年に代表取締役役に就任、現在に至っている。

社長就任後は食料品全般の取扱い業態から地酒専門店化を進めている。

平成 14 年に酒屋やよい弥彦神社前店を開店した。
